

Sndwich Explorador

Makes: 96 servings

96 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Huevos, grandes, batidos	96 huevos	
Tomates, sin semilla, y cortados en cuadrados	4 lb	
Queso Cheddar, rallado	2 lb	
Pan de pita, en mitades	48 panes	

Directions

1. Use una bandeja grande antiadherente, o cubra la bandeja con aceite antiadherente en aerosol. Sofría $\frac{1}{2}$ pimiento verde por 1 minuto sobre fuego medio; reduzca el fuego a medio bajo.
2. Mezcle 12 huevos (o 1 lb 5oz de huevo líquido), $\frac{1}{2}$ taza de leche o agua, 3 cucharadas de aceitunas y 1 cucharadita de condimento en un tazón. Vierta sobre los pimientos. Cocine, estilo huevos revueltos, hasta que los huevos estén casi firmes.
3. Incorpore y revuelva $\frac{1}{2}$ taza de tomates y $\frac{2}{3}$ taza de queso. Continúe cocinando hasta que estén firmes completamente, sin que ningún huevo líquido sea visible y el queso se haya derretido. Mantenga caliente.
4. Distribuya $\frac{1}{2}$ taza (Cucharón No. 8) de la mezcla de huevo en cada bolsillo de la mitad de cada pan de pita. Sirva inmediatamente.

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	119	
Total Fat	3.9 g	
Protein	10.4 g	
Carbohydrates	10.5 g	
Dietary Fiber	0.7 g	
Saturated Fat	1.5 g	
Sodium	287 mg	